EL DULCE ORIGEN

100 % NATUREL, NON DÉSODORISÉ

Beurre de Cacao en Gros

Fiche Technique

Achetez du beurre de cacao en gros directement d'Équateur. Beurre naturel pur, non désodorisé, idéal pour la chocolaterie fine de couverture, la pâtisserie industrielle et la cosmétique naturelle B2B.

- Pressage mécanique, sans solvants chimiques
- Grade alimentaire et cosmétique disponible
- Formats : échantillon 1-5 kg · bloc 25 kg · fût

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ	Variété Nacional Arriba (Équateur)
FERMENTATION	Pressage physique de fèves sélectionnées à Manabí.
HUMIDITÉ	Maximum 0,1 % d'humidité libre, assurant la stabilité lipidique maximale.
FORMAT PHYSIQUE	Blocs solides de couleur jaune pâle, odeur caractéristique de cacao propre.
PROFIL SENSORIEL	Arôme doux de cacao naturel, saveur neutre grasse, fusion rapide à 34-35 °C.
DURÉE DE VIE	24 mois dans un environnement sec (humidité < 60 %) et frais (15-20 °C).
EMBALLAGE	Boîtes en carton de 25 kg avec sac de polyéthylène thermoscellé interne.

EXTRACTION PHYSIQUE ET PURETÉ D'ORIGINE

Notre beurre de cacao s'obtient par pressage mécanique de la liqueur de cacao Nacional Arriba dans une usine de notre réseau en Équateur. Nous n'utilisons ni solvants chimiques ni processus de raffinage extrême. La matière première provient de notre réseau de fermes partenaires à Manabí, Esmeraldas et Pichincha, ce qui assure une graisse pure avec un indice d'iode et un profil d'acides gras idéaux pour l'industrie chocolatière et cosmétique.

LOGISTIQUE B2B ET DISTRIBUTION EN GROS

Nous fournissons exclusivement du beurre de cacao naturel — jamais désodorisé — pour les industries alimentaires et cosmétiques. Commande minimale (MOQ) de 250 kg expédiés sur palettes. Nous proposons des boîtes d'échantillons techniques de 1 à 5 kg expédiées par courrier pour la validation par votre équipe de contrôle qualité.

CONFORMITÉ AU CADMIUM (RÈGL. UE 2023/915)

Les métaux lourds, comme le cadmium, s'associent physiquement aux solides secs non gras du cacao et non à la graisse. C'est pourquoi le beurre de cacao naturel pur est pratiquement exempt de cadmium (les niveaux rapportés en laboratoire sont proches de zéro, typiquement inférieurs à 0,01 mg/kg, bien en dessous de tout seuil détectable). Bien que le Règlement UE 2023/915 ne fixe pas de limite spécifique pour le beurre de cacao pur en lui-même, notre contrôle qualité garantit la pureté maximale pour les applications cosmétiques et la chocolaterie fine.

Fiche technique et analyses disponibles sur demande